DESSERT

Rulltårta med hallon och blåbär

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **10**

30

När man längtar efter sommaren hjälper denna enkla rulltårtan till att hålla humöret uppe i kylan.

INGREDIENSER

3 st ägg
1.5 dl strösocker
1.5 dl vetemjöl
2 msk potatismjöl
1 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
2 msk mjölk
Fyllning
5 dl vispgrädde
1.5 dl blåbärssylt

Garnering
1 ask hallon
1 ask blåbär

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ägg och socker ordentligt vitt och pösigt i 5-6 minuter, det ska bli tydliga spår i äggblandningen med vispen. Sikta ner övriga ingredienser och vänd ihop försiktigt så att du behåller luften i smeten. Ta i mjölken sist.

2. Pensla bakplåtspapper med neutral rapsolja, då fastnar inte rulltårtan i pappret. Häll smeten på papperet och baka på 225 grader i 4-5 minuter.

3. Ta ut och strö över strösocker. Lägg på ett bakplåtspapper och vänd upp och ner på rulltårtan. Drag försiktigt bort pappret i botten.
Låt svalna.

4. Vispa grädden lätt och fluffig. Spara hälften av grädden i en skål. Blanda resterande grädde med sylten och bred ut syltgrädden på din botten och rulla ihop till en rulltårta.
Spritsa på eller bred ut resten av grädden ovanpå rulltårtan och garnera med hallon och blåbär.